

ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ SALADS AND STARTERS

1. Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο συνοδευμένοι από δροσερό ντρέσινγκ γιαουρτιού με λάιμ
Zucchini balls with feta cheese and mint accompanied with yogurt-lime dressing 6.50
2. Σούπα ημέρας
Soup of the day 8.00
3. Χταποδάκι* και λαχανικά στην σχάρα με σιρόπι από ξίδι μπαλσάμικο και φρέσκο θυμάρι
Octopus* and vegetables grilled with syrup of balsamic vinegar and fresh thyme 11.00
4. Σαλάτα baby σπανάκι, με ρόκα, με συνοδεία απο μανούρι στην σχάρα, κύβους αγγουριού, ντομάτας και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Salad of baby spinach, rocket, accompanied with grilled manuri cheese, cucumber cubes, tomato and vinaigrette of citrus fruits 8.50
5. Σαλάτα με ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά, καπνιστό σολομό* και δροσερό ντρέσινγκ γιαουρτιού με λεμόνι και λάιμ
Salad with mixed fresh vegetables, smoked salmon* and fresh dressing of yogurt lemon and lime 8.50
6. Κύβους τηγανιτής φέτας με σουσάμι συνοδευμένο με ανθόμελο
Cubes of fried feta cheese with sesame and honey 5.00
7. Δίδυμο με γαρίδες* στην σχάρα και τηγανιτά μύδια, λαδολέμονο ρίγανης και κολοκυθάκια στην σχάρα με pesto βασιλικού
Combination of grilled shrimps* and fried mussels, lemon-oil dressing with oregano and grilled zucchini with pesto of basil 11.00
8. Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά, τόνο, τραγανό αγγουράκι, κύβους ντομάτας, καλαμπόκι αγγουράκι κορνισόν και ντρέσινγκ μελιού
Salad with fresh vegetables, tuna fish, crunchy cucumber, diced tomatoes, sweet corn, pickled gherkins and honey dressing 8.50
9. Σαλάτα του Καίσαρα με Τραγανό Μαρούλι, στήθος κοτόπουλου στη σχάρα και Κριθαρένια κρουτόν
Caesar salad with crispy lettuce, grilled chicken and breadstick croutons 8.50
7. Δίδυμο ελληνικής σαλάτας και Κρητικού ντάκου με κατίκι Δομοκού και ελιές Θάσου
Combination of Greek salad and Cretan Dakos with soft goat's cheese and Thassian olives 8.00

*Ο Chef παρασκευάζει όλες τις σαλάτες με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής παραγωγής

The chef prepares all the salads with extra virgin olive oil from Greece

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDE ORDERS

1. Πατάτες τηγανιτές* με συνοδεία απο τραγανό μπέικον, σάλτσα κοκτεϊλ και μαγιονέζα
French fries* with crispy bacon, coctail sauce and mayonaise 5.00
2. Ποικιλία αλλαντικών και κριτσίνια
Cold cuts platter with bread sticks 11.00
3. Ποικιλία τυριών με συνοδεία από μέλι και σταφύλια
Cheese platter with honey and grappes 11.00
4. Ποικιλία αλλαντικών και τυριών με κριτσίνια και σταφύλια
Cold cuts and cheese platter with bread sticks and grappes 13.00
5. Ψωμί και κριτσίνια
Bread and breadsticks 1.20

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ PASTA AND RISOTTO

1. Σπαγγέτι με συνοδεία από σάλτσες της επιλογής σας (Neapolitan, Bolognese)
Spaghetti with sauce of your choice (Neapolitan, Bolognese) 8.50
2. Πέννες με γαρίδες*, σάλτσα ντομάτας, κύβους λαχανικών, ρίγανη και τριμμένη φέτα
Pasta with shrimps*, tomato sauce, vegetables cubes, oregano and grated feta cheese 13.00
3. Παραδοσιακές χυλοπίτες με κρέμα κρητικής γραβιέρας, χοιρίνα φιλετάκια αρωματισμένα με σκόρδο
Traditional pasta with Cretan graviera cheese cream and pork filet with garlic 12.00
4. Ριζότο lemon-lime με Mascarpone κύβους λαχανικών και φιλετάκια σολομου σοτέ
Lemon-Lime risotto with mascarpone vegetables and sauteed salmon filet 11.00
5. Κριθατότο θαλασσινών* με χυμό ντομάτας και γλυκάνισο
Kritharoto seafood* with fresh tomato juice and aniseed 12.00
6. Ριζότο παρμεζάνα σε mascarpone, φρέσκο βούτυρο και φρέσκο τριμμένο πιπέρι
Parmesan risotto with Mascarpone, fresh butter and fresh ground pepper 8.50

*Ο Chef παρασκευάζει όλες τις σαλάτες με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής παραγωγής

The chef prepares all the salads with extra virgin olive oil from Greece

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

1. Χοίρινη μπριζόλα στην σχάρα μαριναρισμένη με μουστάρδα ,χυμό λεμόνι και φρέσκο θυμάρι
Grilled pork steak marinated with mustard, lemon juice and fresh thyme 12.00
2. Κοτόπουλο στήθος στην σχάρα, μαριναρισμένο με φρέσκα βότανα και ζύσμα lime
Grilled chicken breast marinated in fresh herbs and lime zest 11.00
3. Σνίτσελ απο χοιρινά φιλετάκια σε κρούστα χωριάτικου ψωμιού, γαρνιτούρα ημέρας και δροσερό ντρέσινγκ γιαουρτιού με λεμόνι και λάιμ
Schnitzel of pork fillets in crust of traditional bread, garnish of the day and fresh dressing of yogurt with lemon and lime 13.00
4. Αρνίσια παϊδάκια στην σχάρα με μουστάρδα δενδρολίβανου και λαχανικά εποχής
Lamb chops grilled with rosemary mustard and seasonal vegetables 13.50
5. Δίδυμο από γαρίδες* και μύδια σαγανάκι με καυτερή πιπεριά και ρίγανη
Shrimps* and fried mussels with chili peppers and oregano 14.00
6. Μαριναρισμένος Σολομος στην σχάρα με λαδολέμονο ντομάτας
Grilled marinated salmon with tomato lemon sauce 14.00
7. Καλαμάρι* τηγανιτό με ψητά λαχανικά και δροσερό Pesto βασιλικού
Squid* fried with grilled vegetables and pesto of basil 14.00
8. Τρυφερή μοσχαρίσια taliata στην σχάρα με πατάτες baby και δροσερή σαλάτα με φρέσκα λαχανικά
Beef filet taliata grilled with baby potatoes and salad with fresh vegetables 15.00
9. Φρέσκα ψαρια ημέρας (με το κιλό)
Fresh fish of the day (per kilo)

Ο Chef παρασκευάζει καθημερινά **Πιάτα Ημέρας** με γεύσεις και άρωμα Ελλάδας.

Ρωτήστε μας.....

Our chef prepares all meals of the day with tastes and aromas of Greece

Ask us.....

Ask us.....

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

1. Κρέμα γιαουρτιού με ζύσμα lime, καβουρδισμένα αμύγδαλα και συνοδεία από μελώμενα ροδάκινα
Yoghurt cream with lime zest, roasted almonds and honeyed peach 6.00
2. Σοκολατένιο brownies με συνοδεία από τραγανό μπισκότο Oreo, καβουρδισμένα αμύγδαλα και παγωτό φιστίκι Αίγινας
Chocolate brownies accompanied by crunchy Oreo cookies, roasted almonds and ice cream pistachio 6.00
3. Tiramisu με σαβαγιάρ σε σιρόπι εσπρέσο και φρέσκιες φράουλες
Tiramisu with Savoyard biscuits soaked in espresso syrup and fresh strawberries 6.00
4. *Lemon pie με ιταλικό κιγιέ, φρέσκιες φράουλες και κεράσια
6.00
4. *Lemon pie with fresh strawberries and cherries 6.00
5. Φέτες από φρούτα εποχής
Seasonal fresh fruits 6.00

ΠΑΙΖΤΑ ΚΑΙ "SORBET" (3 μπάνες / 3 scoops)

Παρφέ βανίλια Parfait Vanilla	5.20
Παρφέ σοκολάτα Parfait Chocolate	5.20
Φιστίκι Αιγίνης Pistachio ice-cream	5.20
Μπανάνα Banana	5.20
Φράουλα Strawberry	5.20
Λεμόνι - Lime Lemon - Lime	5.20

SOFT DRINKS / JUICES

Fresh juice orange / lemon 300 ml	5.00
Juice Peach / Pineapple / Apple / Orange / Cherry / Banana 300 ml	4.00
Pepsi Cola / Pepsi Light 250ml	4.00
Ivi Orange / Lemon 250ml	4.00
Ivi Soda / Tonic/ 7up 250 ml	4.00
Sorbet Strawberry / Lemon 300ml	4.50
Redbull 330ml	6.00

KPYO TΣAI - ICE TEA

Lipton Ice Tea Lemon – Peach – Green 330 ml	4.00
---	------

NEPA - WATERS

KORPI mineral water 1 litre	1.50
Perrier 330 ml	4.50
San Pellegrino 500 ml	5.00
Mastiqua 330ml	5.00

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Alfa Draught 400 ml	5.00
Fischer Draught 400 ml	6.00
Heineken 330 ml/Heineken light	5.00
Amstel 330 ml	5.00
Amstel Radler 330ml	5.00
Amstel Free 330ml	5.00
Strongbow Gold Apple-Red Berries 330 ml	5.00
Amstel Bock 330 ml	6.00
Sol 330 ml	6.00
Mcfarland 330 ml	6.00
Erdinger Weiss 330 ml	6.00

ΟΥΣΙΕΣ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ

- Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά
 - Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
 - Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
 - και προϊόντα με βάση τα ψάρια
 - Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
 - Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
 - Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
 - Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*Amygdalus communis* L.), φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*Juglans regia*), καρύδια κάσιους (*Anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, καρύδια Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φιστίκια (*Pistacia vera*), καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*Macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
 - Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
 - Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
 - Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
 - Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO₂ που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
 - Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.
 - Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλώ ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας
- SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES**
- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
 - Crustaceans and products thereof
 - Eggs and products thereof;
 - Fish and products thereof
 - Peanuts and products thereof
 - Soybeans and products thereof
 - Milk and products thereof (including lactose)
 - Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
 - Celery and products thereof
 - Mustard and products thereof
 - Sesame seeds and products thereof
 - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
 - Lupin and products thereof
 - Molluscs and products thereof Please, if you are allergic or intolerant, inform us before your ordering

Προς ενημέρωση καταναλωτών-Information for customers

·Όλες οι μερίδες ορίζονται σε ελαχιστη ποσότητα γραμμαρίων:

Κρέατα παρασκευασμένα με οποιονδήποτε τρόπο στα 125 γραμμ ψημένα και 110 γραμμ αυτά χωρίς το κόκκαλο

Το χταπόδι 125 γραμμ ,οι γαρίδες στα 112 γραμμ, οι κολοκυθοκεφτέδες και οι πατάτες τηγανιτές στα 140γραμμ

Οι ωμές σαλάτες 145 γραμμ και η ελληνική 250 γραμμ

Η μερίδα του ψωμιού ορίζεται στα 70 γραμμ

·All the portions are defined in a minimum quantity of grams

Portions of meat 125 gr grilled and 110 gr bon filet

Octopus 125 gr, shrimps 112 gr, zucchini balls and french fries 140gr

The raw salads 145 grams and the greek salad 250 gr

The portion of breads 70 gr

·Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt- invoice)

·Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών απο άτομα κάτω των 17 ετών

Alcohol can't be consumed by people under 17

·Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπο δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complaints.

En cas de plainte l'etablissement doit disposer des formulaires qui pourront etre trouves dans un presentoir pres de la sortie.

Das unternehmen ist verpflichtet formulare fuer eventuelle beschwerden zur verfuegung stellen, die sie in dem speziellen kasten neben dem ausgang einwerfen koennen.

·Όλα τα προ'όντα με αστερίσκο* αναφέρονται σε κατεψυγμένο-προμαγειρεμενο προ'όν

All the products with * are frozen

·ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ, Η ΦΕΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Π.Ο.Π.)

·Παρακαλούμε συμβουλευτείτε το προσωπικό μας σχετικά με τροφές που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Please consult our staff about food ingredients that cause allergies or intolerances

ΣΤΙΣ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

ΗΤΟΙ ΣΕΡΒΙΣ 13%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0.5%, Φ.Π.Α. 24%

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και τα τέλη - Prices are inclusive of all taxes and duties

Αγορανομικός υπεύθυνος : Χαράλαμπος Γκλαβάκης

Person in charge in case of market inspection : Haralampos Glavakis